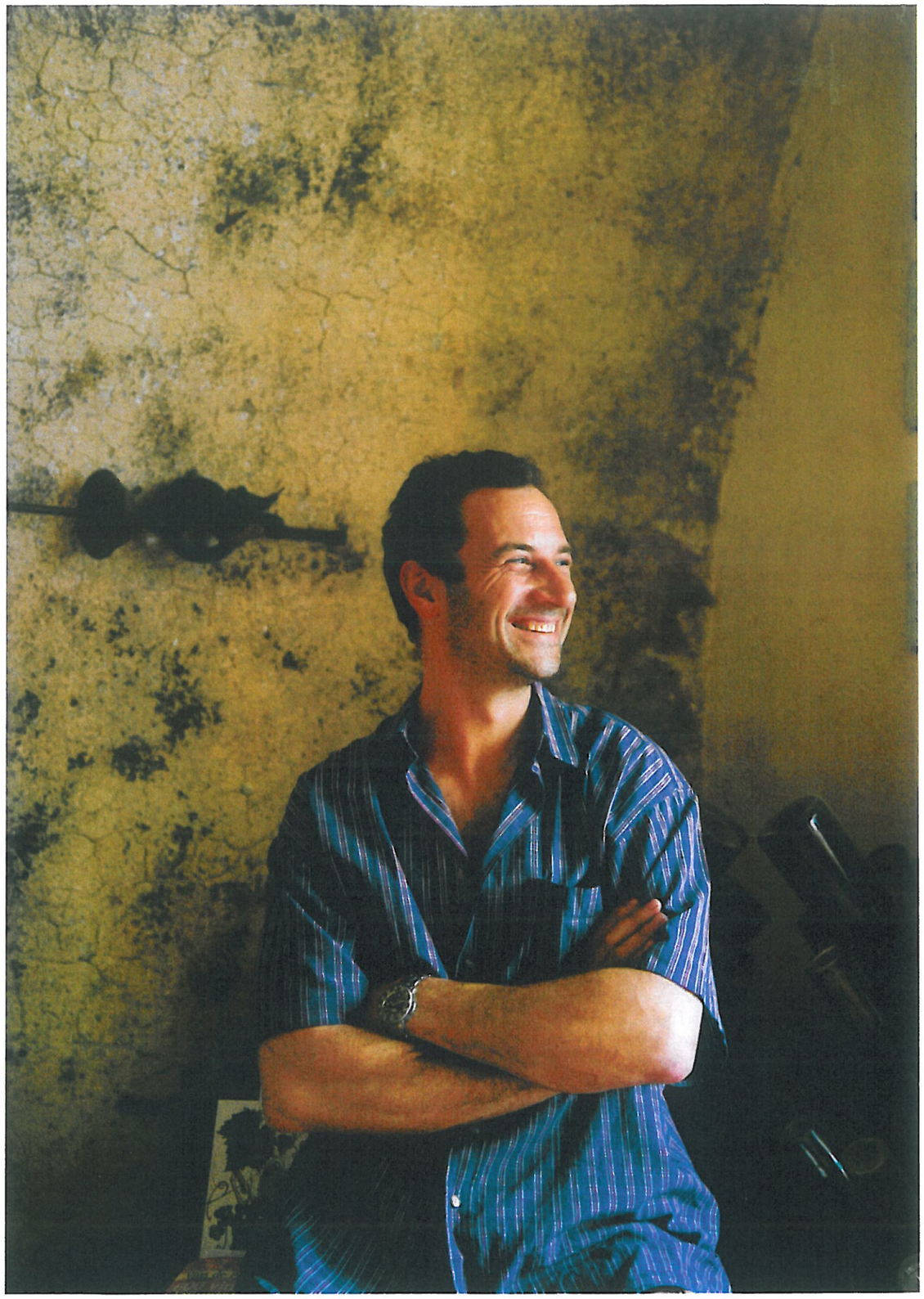


Raimond de Villeneuve est marquis. Ce n'est pas lui qui le dit. Il se cache même d'être descendant des Comtes de Provence... Dans sa cuisine-salle-à-manger-salon, il ne déballe pas l'argenterie mais sort l'artillerie. Lourde de sens...

# Les bleus de Roquefort

Avouez. Vous vous êtes arrêté à cette page à cause de la photo. Il est plutôt pas mal Raimond de Villeneuve. Et puis il a la particule enchanteresse, le château qui l'accompagne, 300 hectares aux portes de la Côte d'Azur... Il a même une sortie d'autoroute à son nom.

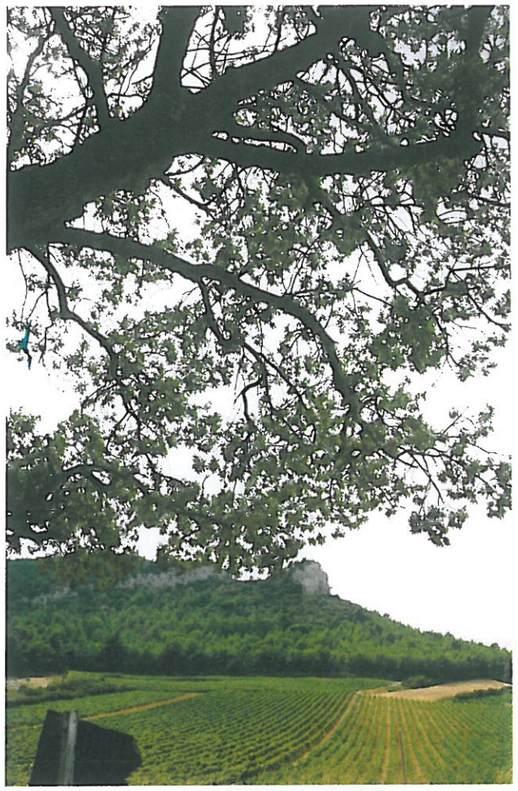
Reportage Sylvie Augereau
photos Sylvie Fraissard

*À peine passées les hautes tours* de Marseille, on plonge dans le vert. De vieux chênes ouvrent la voie sinueuse qui monte, qui monte... Quelques cavaliers entravent votre ascension. Et voilà enfin le châtelain, botté... de caoutchouc. "*Je déteste les chevaux. Le centre équestre vire au 31 décembre. Enfin la paix. Moi, j'ai un âne.*" On l'entend qui s'égosille au loin. Le treillis trempé, Raimond de Villeneuve a vidé ses pressoirs tout seul. "*Ma fine équipe est partie s'encanailler en ville hier soir. Vingt-quatre heures que je n'ai pas de nouvelles...*" Sourire complice. "*Moi aussi, parfois je sors. Je vais faire du grabuge à Marseille et je rentre me cacher dans ma ceinture verte. Je ne suis pas un asocial. Je bosse.*"

## Vert

Et c'est cette barrière végétale qui lui permet de travailler comme il l'entend, sans laisser parasiter la biodynamie qu'il a choisie depuis longtemps pour cultiver ses 25 hectares de vignes. "*Je le vois comme une recherche du goût, de l'esthétique, une façon de sortir du terrorisme de la masse. Les Allemands et les Italiens sont bien plus en avance que les*

>>



Au large de la Côte d'Azur aveuglante, Raimond de Villeneuve cultive sa mer de vigne. Un écran végétal en dix dimensions...

>>

*Français là-dessus. Ici, on est trop cartésiens et trop bavards. Le discours me gonfle. On dirait qu'ils entrent en religion. La biodynamie, ce n'est que du bon sens et un millénaire d'observation."* Raimond est tombé dedans tout petit. *"J'ai fait l'école Steiner, mais j'ai horreur des anthroposophes."* On sent en effet le type plus jouisseur que préconisé dans les textes... Là où il a grandi, cette éducation est commune. *"Je ne suis pas que Varois. Je suis Bavarois. Mes parents ont divorcé et j'ai suivi ma mère là-bas à dix ans. Huit ans plus tard, j'ai décidé d'être ébéniste. Une belle carrière s'ouvrait à moi quand mon père est tombé malade. Il faisait l'oisif au château et vendait tout en vrac. Je suis venu pour Noël et n'en suis parti qu'au bout d'un an et demi, fâché. Alors j'ai mis le cap sur Paris avec mon accent incompréhensible et aucune notion de culture française. Grâce à un faux bac, j'ai repris les études et fini à la bourse, pile dans les scandales d'excès de cocaïne et de sexe... Et un beau matin, en épluchant les journaux, un mot m'a réveillé dans une offre d'emploi : Bourgogne. J'y suis allé. Six belles années à commercer des bouteilles. Et je suis revenu ici parce que j'avais cet endroit dans le sang... et qu'il fallait sauver les meubles. J'ai commencé avec 50 000 francs, racheté les parts de ma belle-mère et fait l'agent en même temps, pour vivre."* Pas vraiment la vie de château...

## Rouge

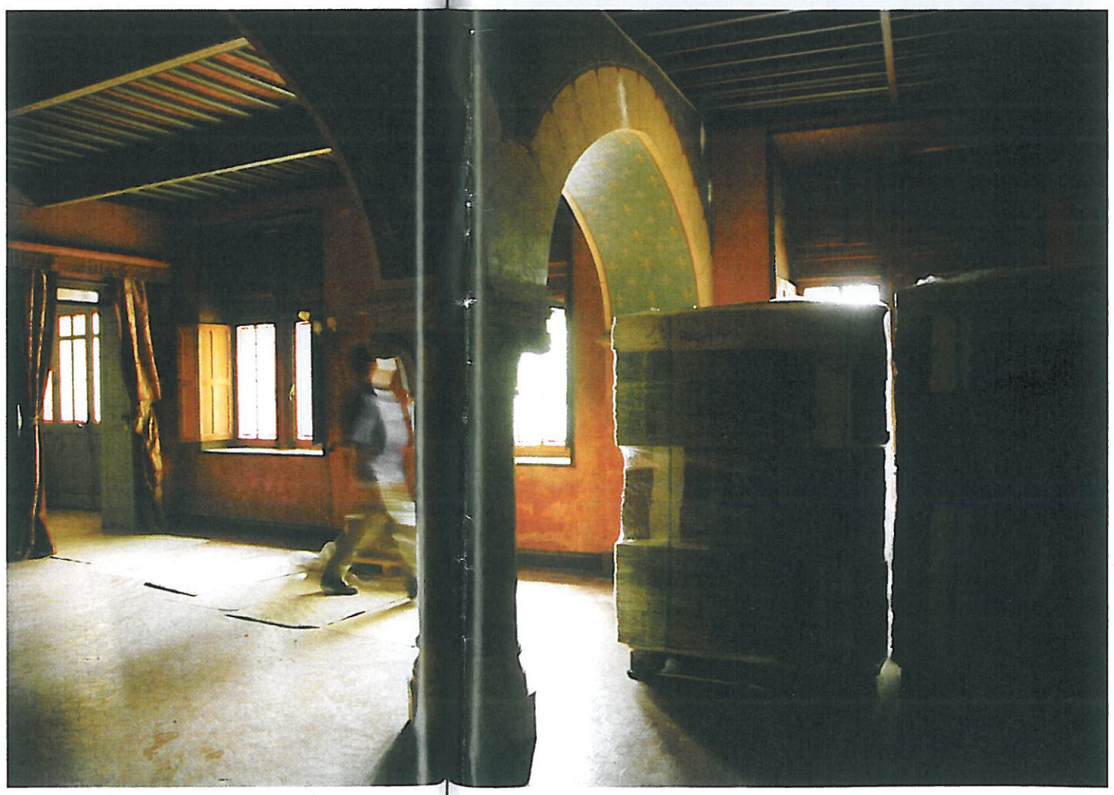
Il extirpe doucement une bonde de barrique et tend l'oreille pour écouter le gaz s'en échapper. *"J'adore."* Il plonge la pipette, emplit les verres, attend les impressions, entend les digressions. Pas bien longtemps. Il sait que c'est bon. Il avoue ses erreurs, mais ne garde que le meilleur. Le sourire épanoui. Son monde est là, couvé de bois. Les foudres gigognes polissent les rouges deux longues années. Un énorme papa de 80 hectolitres dompte encore les 2006. *"Je me suis mis à la Provence."*

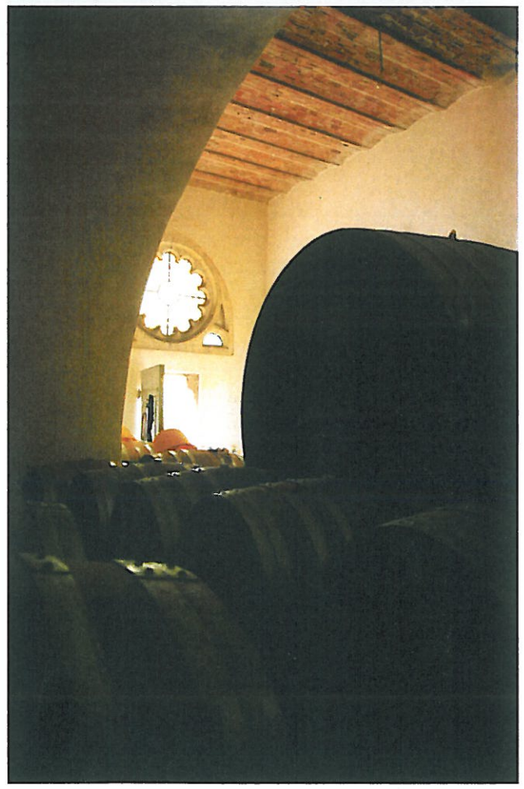
La tradition s'applique au contenant, mais la réflexion vaut pour le rosé (néanmoins vibrant) dont les volumes grandissants permettent de se lâcher en rouge. *"On s'est fait un nom avec le fruit, le plaisir, mais là, on a plus les millésimes pour. Il faut respecter."*

Raimond s'est lassé de la facilité. Le temps des Roquefort de midinette est révolu. *"Le Sud fonctionne sur un plan climatique plutôt que sur le caillou. Les grands vins provençaux viennent souvent du froid : Révelette, Palette... Comme ici, on tient sur de belles acidités. Contrairement à mes voisins de*

>>

Dans le silence du grand château vide, parfois hanté par une armée de foudres, les nouvelles étiquettes crient la joie de faire le vin. Là est le jus.





>>
*Bandol et Cassis, on est orienté* Nord. *En rouge, il faut de longues et sérieuses maturités pour arriver à l'équilibre. C'est presque un profil de raisin cramé, toujours sur le fil. Si tu ne prends pas de risques, tu ne fais rien de bon."* Alors que la Provence a mis tous ses fruits à l'abri, Raimond termine les rosés et envisage calmement les rouges.

## Noir

Ses nouvelles étiquettes font part de la renaissance. Le Roquefort nouveau est arrivé. Elles font pétiller d'espièglerie les yeux du marquis. *"Vous aimez* ?" On ne peut qu'acquiescer. Un graphiste autrichien a tronqué les noms de cuvées pour mieux les afficher en gigantesques lettres noires. A droite, un petit texte bilingue d'un caviste britannico-parisien l'imagine en bouffon à la Cour. A gauche, le vigneron y décline sobrement les cépages, les sols, l'élevage, les dates de vendange, le profil ("Vin'Dividu haut en couleur - vin pur - pure culture") et le mode d'emploi : "à consommer la tête froide à température de cave"). Le blason familial y est redoré.

Tout est dit, mais le vigneron s'apprête à enlever une mention : l'appellation côtes de provence ne figurera plus que sur l'étiquette du rosé. *"J'ai déposé Monrouge et Monblanc. C'est largement suffisant. Et puis vous avez vu, j'ai viré le mot château. De toute façon, personne ne l'habite. Il n'y a que des cuves, des bouteilles et des vendangeurs. Elle est affreuse cette maison. Avant que mon arrière-grand-mère n'arrive ici avec son béton, elle avait peut-être quelque chose de provençal..."*

Le ravitaillement en argent des Villeneuve est venu par le brevet de la fabrication industrielle du ciment à la chaux. L'arrière-grand-père l'a déposé. L'arrière-grand-mère l'a claqué à Paris. Raimond dit vivre de sa passion. Pour une fois qu'un vrai descendant des Comtes de Provence met les mains dans le raisin...

Château de Roquefort, Raimond de Villeneuve,
13830 Roquefort-la-Bédoule. 04 42 73 20 84.